



This Chef Pro® product is protected against defects in materials and workmanship for one year from date of original purchase. If the product proves to be defective in materials or workmanship during this period it will be repaired free of charge. This warranty does not apply to damage resulting from misuse, accidents or alterations to the product, or to damages incurred in transit. This warranty does not apply to cords or plugs. All returns must be carefully packaged and made transportation pre-paid with a description of the claimed defect. Please include the complete model number, your name, street address (No P.O. Box Number, please), phone number and original dated sales receipt. Please call for RMA number and write the RMA number on the shipping label

Select



**Mercantile International NA**

1130 Somerset Street, Unit 104, New Brunswick, NJ 08901.

[www.chefprousa.com](http://www.chefprousa.com)

Toll free - 855 Chef Pro

# Super Chopper

Owner's Manual & Recipe Booklet



Select



**Model CPG 611**

*Congratulations on the purchase of your new Chef Pro® Super Chopper. This will definitely become the most used appliance in your kitchen. Chef Pro® Super Chopper can chop onion, puree tomatoes, grind spices and herbs, mince meats, grate cheese, peppers etc. You will soon find out how easy and quickly you can prepare variety of delicious and nutritious snacks and meals using Chef Pro® Super Chopper. You just have to press the switch in short bursts for the foods to reach its desired consistency.*

*We have provided instructions on use of Chef Pro® Super Chopper and selection of easy to prepare recipes. Chopping, grinding, whipping, crushing and mincing foods will no longer be a task with Chef Pro® Super Chopper.*

**Bon Appetit!**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or any other liquid.
3. Avoid contact with moving parts.
4. **BLADES ARE SHARP, HANDLE CAREFULLY.**
5. Make sure motor has completely stopped before removing the chopper cover. If the machine does not stop, do not use it. Call the nearest authorized service center for assistance.
6. Do not use outdoors.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center facility for examination, repair or adjustment.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect, remove the cord from the wall socket or outlet by gripping the plug.
11. Unplug appliance when not in use.
12. To reduce the risk of injury never put blades on the base unless the cup or jar is properly attached.

13. Do not use start switch if the switch is detached from the base.
14. Be sure chopper cover is locked in place before operating appliance.
15. Do not fill cup completely when using this appliance
16. Do not use this appliance with boiling liquid or too juicy food in the cup.
17. Do not use appliance for other than its use intended by the manufacturer.
18. Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
19. Do not over heat appliance.
20. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
21. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
22. The motor of Super Chopper is very powerful. Do not operate the appliance for more than 20 seconds at a time. If necessary, allow Super Chopper to cool down for a minimum of 15 minutes before next use.
23. If this appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other), to reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, then contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
24. Warning: To reduce the risk of fire or electric shock, repair should be done only by Chef Pro®. Do not remove the base panel or open the appliance. No user serviceable parts are inside.
25. This appliance is for INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.

**Before first use – Carefully wash chopper cup, blade and cover.**

**DO NOT WASH BASE UNIT. HANDLE CAREFULLY WHEN CLEANING.**

**Use with AC outlet. Do not use with DC outlet.**

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# OPERATING INSTRUCTIONS

## STEP 1 - UNPACKING

- a. Remove the contents from the box. Make sure no parts are missing.
- b. Save the box and packing materials. You may want to use it later.

## STEP 2 – OPERATING INSTRUCTIONS

- a. Do not plug the Chef Pro® Super Chopper until the appliance is completely assembled and ready for operation.
- b. Place the cup firmly on the base and carefully place the blade on to the center shaft until it clicks in to position securely.
- c. Place the food which has been cut in to fairly sized pieces (1 inch cube) in the cup. Do not fill the cup completely.
- d. Place the cover on the cup and turn it counterclockwise until it clicks and locks in to place.
- e. Plug the appliance into an electric A/C outlet.
- f. Press and hold the start switch for short intervals of 3-5 seconds. Please use the super chopper in cycles of 3 to 5 seconds each. Stop for a few seconds after each cycle of 3-5 seconds. Continuous use of more than 20 seconds could cause the motor to burn out.
- g. If the appliance does not work, then there is a possibility of food being stuck under or between the blade and cup. Remove excessive food and try again.
- h. You can stop the process of using the chopper in short bursts when the food is processed to your desired consistency.
- i. The appliance stops when you release the start switch. Once the motor has stopped and the blade has stopped rotating, open the cover by turning it clockwise .
- j. Press the button on top center of the blade to remove and lift the blade and cup together. Place the cup on a flat surface and then remove the blade. Now remove the processed food from the cup with a spatula.

## STEP 3 – CLEANING INSTRUCTIONS

- a. You must always unplug the appliance from the electric outlet before cleaning the Super Chopper, before first use and after every use, clean each part thoroughly. The base can be cleaned with a damp cloth.
- b. Do not put the base in the water or any other liquid or dishwasher.
- c. Do not use abrasive cleaning pads or detergents.
- d. The blade can be easily cleaned by passing it under a strong jet of warm water under the tap, making sure no traces of food are left on the blade. Be extremely careful when handling the blade during cleaning, as the blade is very sharp, and sharp objects can cut and cause bleeding.
- e. The cup, cover and accessories can also be washed with a detergent and then should be allowed to dry on the draining tray. You may also place the cup, cover and accessories on the top rack of dishwasher.

## USEFUL REMINDERS

- a. Chef Pro Super Chopper will not turn on without the cover on or with the cover not in locked position for your safety.
- b. Always cut the food such as cheese, onion, meats into small pieces about (1 inch cube), before using the Super Chopper. Do not place more food than the recommended quantity; otherwise you will damage the appliance.
- c. Do not hold the start switch on for more than 3-5 seconds at a time, to avoid overheating. Please use the super chopper in cycles of 3 to 5 seconds each. Stop for a few seconds after each cycle of 3-5 seconds. Continuous use of more than 20 seconds could cause the motor to burn out.
- d. This appliance is intended for domestic use to process small quantities of food. This appliance is not intended for commercial use or to process large quantities of food.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

- a. This one year limited warranty is for consumers only. You are a consumer if you have bought the Chef Pro® Super Chopper for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable state law, this warranty is not available to retailers, other commercial buyers or owners.
- b. Chef Pro® warrants this product to be free of defects in material or workmanship during normal household use for one year from the date of original purchase.
- c. This warranty does not apply to damage resulting from misuse, abuse, accidents or alterations to the product, or to damages incurred in transit, other than ordinary household use. This warranty does not apply to cords or plugs.
- d. Your Chef Pro® Super Chopper has been manufactured to strict specifications and been designed for use with approved Chef Pro® accessories only. This warranty expressly excludes any defects and damages caused by accessories or repair service other than those that have been authorized by Chef Pro®.
- e. In the unlikely event, if your Chef Pro® Super Chopper proves to be defective in material or workmanship, we will repair free of charge.
- f. All returns must be carefully packed and made transportation prepaid with a description of the claimed defect, complete model number, your name, street address (No P.O. Box numbers, please), phone number and original dated sales receipt.
- g. Please call for RMA number and write the RMA number on the shipping label

**Mercantile International NA**  
**1130 Somerset Street, Unit 104,**  
**New Brunswick, NJ 08901.**  
www.chefprousa.com  
Toll free - 855 Chef Pro

### **Chef Pro® will pay for:**

Replacement parts and repair labor costs to correct defect in materials and workmanship. Service must be provided by an authorized Chef Pro Service Center.

### **Chef Pro® will not pay for:**

1. Repairs when the product is used in other than normal household use.
2. Damage resulting from abuse, misuse, accidents, alterations or damage caused during transit.
3. Any shipping or handling costs to ship your product to an authorized service center.
4. Replacement parts or repair labor costs for product operated outside the 50 United States.

---

## RECIPES

---

**Standard measuring cups and spoons are used in our recipes.**  
**All cup and spoon measurements are level.**  
**Conversions are listed below for ready reference.**

1 cup = 250 ml

1 cup = 8 fluid ounces

1 cup = 1/2 US pint

2 cups = 1 US pint

4 cups = 1 quart

2 US pints = 1 quart

1.06 quarts = 1 liter

4 quarts = 1 Gallon or 3 3/4 liters

3 teaspoons = 1 tablespoon

1 tablespoon = 20 ml

4 tablespoons = 1/4 cup

5 tablespoons = 1/3 cup

8 tablespoons = 1/2 cup

11 tablespoons = 2/3 cup

12 tablespoons = 3/4 cup

16 tablespoons = 1 cup

## Chart for recommended quantity and suggested time of processing food

Food	Ounces	Grams	Suggested Time
Onions	5	150	3 bursts of 3 seconds each
Tomatoes	6	175	2 bursts of 3 seconds each
Carrots	5	150	2 bursts of 3 seconds each
Garlic	2	60	2 bursts of 3 seconds each
Ginger	2	60	2 bursts of 3 seconds each
Parsley	1	30	2 bursts of 3 seconds each
Celery	5	150	3 bursts of 3 seconds each
Boiled Eggs	6	175	1 burst of 5 seconds
Bread Crumbs	1.75	50	2 bursts of 3 seconds each
Chicken Boneless	7	200	2 bursts of 3 seconds each
Steak Boneless	7	200	2 bursts of 3 seconds each
Almonds	7	200	3 bursts of 3 seconds each
Walnuts	5	150	3 bursts of 3 seconds each
Hazelnuts	7	200	4 bursts of 3 seconds each
Soybeans	8	225	3 bursts of 3 seconds each

- The above times are suggestions. You may reduce or increase the time for desired consistency of your foods.
- All recipes are easier with the help of Chef Pro™ Super Chopper

## RECIPES

### Peanut Butter

#### Ingredients:

- 1 cup unsalted roasted peanuts
- 1 tbsp. peanut oil



#### Directions:

For **SMOOTH** peanut butter:

- Mix the peanuts with the peanut oil, and pour the mixture into the Super Chopper.
- Process the mixture until it's very smooth.
- Store your smooth peanut butter in a sealed container in the refrigerator. It will be good for 2 weeks.

For **CHUNKY** peanut butter:

- Take about 1/4 cup out of your 1-1/2 cups of peanuts and set them aside.
- Mix the rest of the peanuts with the oil, and pour the mixture into the Super Chopper.
- Process the mixture until it's very smooth, and then stir in the peanuts that you had set aside.
- Process a few seconds more to create the chunks in your chunky peanut butter.
- Store your chunky peanut butter in a sealed container in the refrigerator. It will be good for 2 weeks.

### Classic Hamburger

#### Ingredients:

- 1 lb. boneless beef cut in to small 1-2 inches cubes
- 2 tbsp. oil
- 8 lettuce leaves
- 4 hamburger rolls
- 1 tomato
- 1 green bell pepper
- 2 small onions
- 4 cheese slices
- 2 tbsp. bread crumbs
- Salt & pepper to taste



**Directions:**

- Place the boneless beef cubes in to the Super Chopper and mince the meat.
- Place the minced meat into a mixing bowl. Add one egg, yolk and all.
- Next, dice both one small white onion and one green bell pepper.
- Then, add a small handful of bread crumbs and mix the entire lot with your hands until all the ingredients are completely mixed in.
- Take small handfuls of the mixture and pat into individual burger patties until they're about 6 inches around and a half inch thick.
- Take a frying pan and place it on medium-high heat.
- Add oil to it and place the burger patties in the frying pan.
- Cook 3-4 minutes per side turning the burger patties once or twice to check.
- Warm hamburger rolls on a plate.
- Place bottom part of the roll on a plate and place lettuce leaf, sliced tomatoes, onion, sliced cheese, burger patty, salt & pepper to taste and lastly cover with the hamburger roll top.

**Authentic Mexican Basic Tomato Salsa****Ingredients:**

- 2 large, red ripe tomatoes, peeled and seeded
- 1 garlic clove peeled
- 1 Anaheim green chili, seeded and cut into thirds
- 3 green onions, cleaned and cut into 1 inch pieces
- 4 green chilies
- 1 to 3 whole jalapeños deveined and seeded (*optional to taste*)
- 1/4 cup fresh cilantro
- 1 tsp. olive oil
- 1 tbsp. lime juice
- Salt and pepper to taste
- 1/4 cup ice water

**Directions:**

- Char the tomatoes over a gas grill or under the flame of a hot broiler for a few seconds, turning them until the peel blisters. Slip off the peel, and the flesh will still be firm. Remove the green stem core and cut the tomatoes in half vertically. Use a teaspoon to scoop out the seeds.
- Place the garlic, cilantro, green onions and jalapeños into the cup of the Super Chopper to chop. Turn on the switch for just a few seconds.
- Turn off the motor and scrap down the sides of the bowl using a spatula.
- Place all the remaining ingredients from the tomato salsa recipe, tomatoes, Anaheim chili, the green chilies, olive oil and lime juice in the Super Chopper cup. Process with brief pulses to reach the desired texture, somewhere between a chow-chow relish and a textured puree.
- You want to see bits of all the vegetables through out the salsa.
- Add salt and pepper to taste.
- Pour into a serving bowl and allow to season for approximately one hour.
- Just before serving mix in the 1/4 cup of ice water to cool the salsa.
- Serve with tortilla chips, enhance your favorite chicken recipes, fish, barbecue beef, or with beans wrapped in a tortilla.

**Lamb Kebab (Serves 6)****Ingredients:**

- 1-1/2 lbs. boneless lamb cubes
- 1 tsp. crushed garlic
- 1 tsp. finely grated fresh ginger
- 2 tsp. salt
- 1-1/2 tsp. garam masala (spice medley of cumin, ginger, coriander, cardamom, nutmeg, pipli, cloves, cinnamon, turmeric powder)
- 2 tbsp. roasted chick peas flour
- 2 tbsp. ground almonds
- 2 tbsp. finely chopped fresh coriander
- 2 fresh green chilies, seeded and finely chopped
- 2 tbsp. yogurt
- 1 tbsp. lemon juice





**Directions:**

- Place the cubes in to the cup of the Super Chopper. Turn on the chopper in short bursts until meat is finely minced.
- Remove the minced meat in to a mixing bowl.
- Place the onion, mint, cilantro, ginger and chilies into the cup of the Super Chopper. Chop these ingredients.
- Remove chopped ingredients with minced lamb. Season with cumin, coriander, paprika, cayenne, and salt. Cover, and refrigerate for 2 hours.
- Mold handfuls of the lamb mixture, about 1 cup, to form sausages around skewers. Make sure the meat is spread to an even thickness. Refrigerate until you are ready to grill.
- Preheat grill for high heat.
- Brush grate liberally with oil, and arrange kabobs on grill. Cook for 10 minutes, or until well done, turning as needed to brown evenly.

**Hummus with Tahini Recipe****Ingredients:**

- 16 oz. garbanzo beans  
or chickpeas
- 1/4 cup of the water from a  
can of chickpeas
- 3 to 5 tbsp. lemon juice
- One and a half tbsp. tahini
- 2 cloves crushed garlic
- 1/2 tsp. salt or to taste
- 2 tbsp. olive oil

**Directions:**

- Drain the chickpeas and then set aside the water that has been collected from the can.
- Mix all the remaining ingredients in Super Chopper.
- Add the liquid from the chickpea can and blend the mixture with 4 bursts of 3 seconds each or until the mixture is smooth and thoroughly mixed.
- Remove the mixture in a large serving bowl and then create a sort of well in the center of the Hummus mixture.
- Add about 1 or 2 tablespoons of olive oil in this well and garnish with a bit of parsley.

- Serve with toasted or warm pita bread or cover the hummus and refrigerate.
- If you want your hummus spicy, then add a single sliced red chili or a bit of cayenne pepper.
- Hummus can be kept refrigerated for up to 3 days and then can be kept in the freezer for a month. If it appears to be dry, then add a little bit of olive oil.

**Hummus without Tahini Recipe****Ingredients:**

- 16 oz. chickpeas or garbanzo beans
- 1/4 cup olive oil
- 1 tsp. cumin
- 1 tbsp. lemon juice

**Directions:**

- Blend all these ingredients in the Super Chopper with 4 bursts of 3 seconds each or until the mixture becomes creamy and smooth.
- Serve the mixture immediately with veggies, pita chips or pita bread.
- Store the hummus in an airtight container for 3 days, not more.

**Strawberry Sorbet**

- Place the sugar and water in a small saucepan, over low heat, and stir until the sugar is completely dissolved (about 3-5 minutes). Boil the mixture for one minute then remove from heat. Pour the sugar syrup into a heat proof container, and place in the refrigerator until completely chilled (about an hour or so).
- Meanwhile, thaw the strawberries and then place the thawed strawberries in the Super Chopper and process until the strawberries are pureed. Transfer to a large bowl, add the lemon juice and liqueur (if using), and refrigerate until the mixture is thoroughly chilled. (If using fresh strawberries, puree the berries in the food processor, transfer to a large bowl, add the lemon juice and liqueur (if using), and place in the refrigerator until chilled.)



- Once the simple syrup and pureed strawberries are completely chilled, combine the simple syrup with the pureed strawberries. Pour the mixture into a 8 inch (20 cm) or 9 inch (23 cm) stainless steel pan (sorbet will freeze faster in stainless steel), cover with plastic wrap, and place in the freezer. When the sorbet is completely frozen (3 to 4 hours), remove from freezer and let stand at room temperature until partially thawed. Transfer the partially thawed sorbet to the Super Chopper, and process to break up the large ice crystals that have formed on the sorbet. (This step is what gives the sorbet its wonderful fluffy texture.) Place the sorbet back into the pan and refreeze for at least three hours, and up to several days.

---

### ***Peaches 'n Cream Banana Smoothie***

#### ***Ingredients:***

- 1-1/4 cups milk
- 1/4 cup vanilla yogurt
- 1 banana, broken into chunks
- 1 packet peaches and cream flavor instant oatmeal
- 2 packets granular no-calorie sucralose sweetener (such as Splenda®) (optional)



#### ***Directions:***

- Place the milk, yogurt, banana, instant oatmeal, sweetener, and ice cubes into the Super Chopper.
- Place the cover and lock the cover, and puree until smooth.
- Pour into glasses to serve.

©Copyright Mercantile International NA

All rights reserved.

No part of this booklet may be reproduced without the written consent of Mercantile International NA

Chef Pro® is a registered trademark of Mercantile International NA



## Chef Pro® Super Chopper Model CPC 611 Owner's Manual & Recipe booklet (Spanish)

*Felicitaciones por la compra de su nuevo Chef Pro® Chopper Super. Esto sin duda se convertirá aparato más utilizado en la cocina. Chef Pro® Chopper Super puede picar la cebolla, los tomates puré, moler especias y hierbas, picar carnes, rallar queso, pimientos, etc Usted pronto descubrirá lo fácil y rápido que puede preparar variedad de aperitivos deliciosos y nutritivos y comidas con Chef Pro® Chopper Super. Sólo tienes que pulsar el interruptor en ráfagas cortas para los alimentos para alcanzar la consistencia deseada.*

*Hemos proporcionado instrucciones sobre el uso de Chef Pro® Super rebanadora y selección de recetas fáciles de preparar. Cortar, moler, batir, triturar y picar los alimentos ya no será una tarea con Chef Pro® Chopper Super.*

**Bon Appetit.**

### PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
3. Evite el contacto con partes en movimiento.
4. Las cuchillas son afiladas, mango con mucho cuidado.
5. Asegúrese de que el motor se haya detenido completamente antes de retirar la cubierta del interruptor. Si la máquina no se detiene, no lo use. Llame al centro de servicio autorizado para recibir asistencia.
6. No use al aire libre.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funciona o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro más cercano centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno caliente.
10. Para desconectar, retire el cable del enchufe de la pared o de salida, sujetando el enchufe.
11. Desconecte el aparato cuando no está en uso.

12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga las cuchillas en la base a menos que la taza o jarra esté correctamente conectado.
13. No utilice interruptor de arranque si el interruptor se separa de la base.
14. Asegúrese de que la cubierta helicóptero está bloqueado en su lugar antes de operar el aparato.
15. No llene el vaso completamente cuando se utiliza este aparato
16. No utilice este aparato con líquidos hirviendo o alimentos muy jugosos en la taza.
17. No utilice el aparato para que no sea el uso previsto por el fabricante.
18. No use accesorios no recomendados por el fabricante.
19. No se exceda aparato de calor.
20. Supervisión cercana es necesaria cuando el aparato usado por o cerca de niños.
21. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
22. El motor del helicóptero Super es muy poderoso. No haga funcionar el aparato durante más de 45 segundos a la vez. Si es necesario, deje Superrebanadora se enfríe durante un mínimo de 15 minutos antes del siguiente uso.
23. Si este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
24. Advertencia: Para reducir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, reparación debe realizarse sólo por el Chef Pro®. No retire el panel de la base o abrir el aparato. No hay piezas que el usuario pueda reparar en el interior.
25. Este aparato es para uso doméstico INDOOR USE ONLY.

**Antes del primer uso - Lave cuidadosamente helicóptero taza, hoja y la cubierta.**

**NO LAVE LA UNIDAD BASE. Maneje con cuidado durante la limpieza.**

**Usar con toma de corriente. No utilizar con DC de salida.**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## INSTRUCCIONES DE USO

### PASO 1 - DESEMBALAJE

- a. una. Retire el contenido de la caja. Asegúrese de que no faltan piezas.
- b. Guarde la caja y los materiales de embalaje. Es posible que desee usarlo más tarde.

### PASO 2 - Manual de instrucciones

- a. una. No enchufe el Chef Pro<sup>®</sup> Superrebanadora hasta que el aparato esté completamente montado y listo para funcionar.
- b. Coloque el vaso firmemente en la base y coloque cuidadosamente la hoja en el eje central hasta que encaje en la posición segura.
- c. Coloque la comida que ha sido cortada en pedazos de tamaño bastante (2 pulgadas) en la taza. No llene el vaso por completo.
- d. Coloque la tapa en el vaso y girando hacia la izquierda hasta que haga clic y seguros en su lugar.
- e. Conecte el aparato a una toma de corriente.
- f. Mantenga pulsado el interruptor de arranque para cortos intervalos de 3-5 segundos.
- g. Si el aparato no funciona, entonces hay una posibilidad de alimentos estar atrapado debajo o entre la hoja y la taza. Retire el alimento excesivo y vuelve a intentarlo.
- h. Puede detener el proceso de utilización del helicóptero en ráfagas cortas cuando el alimento es procesado para su consistencia deseada.
- i. El aparato se detiene cuando se suelta el interruptor de arranque. Una vez que el motor se ha detenido y la cuchilla haya dejado de girar, abrir la tapa girándola hacia la derecha.
- j. Pulsar el botón en la parte superior central de la cuchilla para quitar y levantar la hoja y la copa juntos. Coloque la taza sobre una superficie plana y retire la hoja. Ahora retire el alimento procesado de la copa con una espátula.

### PASO 3 - INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- a. una. Siempre debe desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de limpiar el Chopper Super, antes del primer uso y después de cada uso, limpie a fondo cada parte. La base se puede limpiar con un paño húmedo.
- b. No ponga la base en agua ni en ningún otro líquido o en el lavavajillas\
- c. No utilice almohadillas de limpieza abrasivos o detergentes.
- d. La cuchilla se puede limpiar fácilmente haciéndola pasar bajo un chorro fuerte de agua caliente bajo el grifo, asegurándose de que no hay restos de comida se quedan en la lámina. Sea extremadamente cuidadoso al manipular la cuchilla durante la limpieza, ya que la cuchilla está muy afilada, y los objetos afilados pueden cortar y causar sangrado.
- e. La copa, cubierta y accesorios también se pueden lavar con un detergente y luego se deja secar en la bandeja de drenaje. También puede colocar el vaso, la tapa y los accesorios en el estante superior del lavavajillas.

### RECORDATORIOS ÚTILES

- a. una. Chef Pro<sup>®</sup> Superrebanadora no se enciende sin la tapa o con la tapa no está en posición de bloqueo para su seguridad.
- b. Corte siempre la alimentación, como el queso, la cebolla, las carnes en trozos pequeños unos centímetros de 1-2, antes de usar el helicóptero Super. No coloque más comida que la cantidad recomendada, de lo contrario podría dañar el aparato.
- c. No sostenga el interruptor de arranque durante más de 3-5 segundos a la vez, para evitar el sobrecalentamiento.
- d. Este aparato está diseñado para procesar pequeñas cantidades de comida. Este aparato no está diseñado para procesar grandes cantidades de alimentos.

## GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

- a. una. Esta garantía limitada de un año para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si usted ha comprado el Chef<sup>®</sup> Pro Superrebanadora para uso personal, familiar o del hogar. Con excepción de lo requerido por la ley estatal aplicable, esta garantía no está disponible para otros compradores minoristas, comerciales o propietarios.
- b. Chef Pro<sup>®</sup> garantiza que este producto está libre de defectos de material o mano de obra durante el uso doméstico normal durante un año desde la fecha de compra original.
- c. Esta garantía no se aplica a los daños resultantes del mal uso, abuso, accidentes o alteraciones en el producto, o daños ocasionados durante el transporte, excepto el uso doméstico normal. Esta garantía no se aplica a los cables o enchufes.
- d. Su Chef Pro<sup>®</sup> Chopper Super ha sido fabricado conforme a especificaciones estrictas y ha sido diseñado para su uso con aprobado Chef Pro<sup>®</sup> sólo accesorios. Esta garantía excluye explícitamente los defectos y daños causados por accesorios o servicios de reparación distintas de las que han sido autorizados por el Chef Pro<sup>®</sup>.
- e. En el caso improbable, si su Chef Pro<sup>®</sup> Superrebanadora sufre algún defecto en el material o mano de obra, lo repararemos sin cargo.
- f. Todas las devoluciones deben ser cuidadosamente embalado y transporte prepago hizo con una descripción de la falla, número de modelo completo, su nombre, dirección (no números de casillas postales), número de teléfono y el recibo de compra original.

**Mercantil Internacional NA**  
1130 Somerset Street, Unit 104,  
New Brunswick, NJ 08901  
www.chefprousa.com

### **Chef Pro<sup>®</sup> se hará cargo de:**

Las piezas de repuesto y los costos del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales y mano de obra. El servicio deberá ser prestado por un centro de servicio autorizado.

### **Chef Pro<sup>®</sup> no pagará por:**

1. Reparaciones cuando el producto se utiliza para fines ajenos al uso doméstico normal.
2. Daños causados por mal uso, abuso, accidentes.
3. Los costos de embarque o manejo para enviar el producto a un centro de servicio autorizado.
4. Piezas de repuesto o gastos de reparación para el producto operado fuera de los 50 Estados Unidos.

## RECETAS

Tazas y cucharas de medición estándar se utilizan en nuestras recetas. Todo taza y cuchara de medición están a nivel. Las conversiones se enumeran a continuación para pronta referencia.

1 taza = 250 ml

1 taza = 8 onzas

1 taza = ½ pinta EE.UU.

2 tazas = 1 pinta EE.UU.

4 tazas = 1 cuarto

2 pintas = 1 cuarto de Estados Unidos

1,06 cuartos = 1 litro

4 cuartos = 1 galón o 3 ¾ litros

3 cucharaditas = 1 cucharada

1 cucharada = 20 ml

4 cucharadas = 1/4 taza

5 ½ cucharadas = 1/3 taza

8 cucharadas = 1/2 taza

11 cucharadas = 2/3 taza

12 cucharadas = 3/4 taza

16 cucharadas = 1 taza

Gráfico de la cantidad recomendada y sugirió momento de la elaboración de alimentos

alimentos	Onzas	Gramos	sugeridos * tiempo
Cebollas	5	150	3 ráfagas de 3 segundos cada uno
Tomates	6	175	2 ráfagas de 3 segundos cada uno
Zanahorias	5	150	2 ráfagas de 3 segundos cada uno
Ajo	2	60	2 ráfagas de 3 segundos cada uno
Jengibre	2	60	2 ráfagas de 3 segundos cada uno
Perejil	1	30	2 ráfagas de 3 segundos cada uno
Apio	5	150	3 ráfagas de 3 segundos cada uno
Los huevos duros	6	175	1 ráfaga de 5 segundos
Migas de pan	1,75	50	2 ráfagas de 3 segundos cada uno
Pollo deshuesados	7	200	2 ráfagas de 3 segundos cada uno
Filete sin espinas	7	200	2 ráfagas de 3 segundos cada uno
Almendras	7	200	3 ráfagas de 3 segundos cada uno
Nueces	5	150	3 ráfagas de 3 segundos cada uno
Avellanas	7	200	4 ráfagas de 3 segundos cada uno
Soja	8	225	3 ráfagas de 3 segundos cada uno

- Los tiempos indicados son sugerencias. Usted puede reducir o aumentar el tiempo para obtener la consistencia deseada de sus alimentos.
- Todas las recetas son más fáciles con la ayuda de Chef Pro® Super rebanadora.

## RECETAS

### *manteca de cacahuete*

*Ingredientes:*

- 1 ½ c. cacahuets tostados sin sal
- 1 cda. aceite de cacahuete



*instrucciones:*

**Para la mantequilla de maní suave:**

- Mezcle el maní con el aceite de cacahuete, y vierta la mezcla en el helicóptero Super.
- Procesar la mezcla hasta que esté muy suave.
- Guarde la mantequilla de maní suave en un recipiente hermético en el refrigerador. Será bueno para 2 semanas.

**Para la mantequilla de maní:**

- Tome ¼ de taza de su 1 ½ tazas de maní y los puso a un lado.
- Mezcle el resto de los cacahuets con el aceite, y vierta la mezcla en el helicóptero Super.
- Procesar la mezcla hasta que esté muy suave, y luego se agita en el maní que había puesto a un lado.
- Procesar unos segundos más para crear los trozos de mantequilla de maní en su grueso.
- Guarde la mantequilla de maní en un recipiente hermético en el refrigerador. Será

### *Hamburguesa Classic*

*Ingredientes:*

- 1 libra carne de vacuno deshuesada cortada en cubos a las pequeñas 1-2 pulgadas
- 2 cucharada de aceite
- 8 hojas de lechuga
- 4 rollos Hamburger
- 1 tomate
- 1 Pimiento verde
- 2 cebollas pequeñas
- 4 lonchas de queso
- 2 cucharadas de pan rallado
- Sal y pimienta al gusto



### **instrucciones:**

- Coloque los cubitos de carne de vacuno deshuesada en el helicóptero Super y el picadillo de carne.
- Coloque la carne picada en un bol. Añadir un huevo, yema de huevo y todo.
- A continuación, ambos dados una cebolla blanca pequeña y un pimiento verde.
- A continuación, agregue un puñado de pan rallado y mezclar todo el lote con las manos hasta que todos los ingredientes estén completamente mezclados pulg
- Tome pequeños puñados de la mezcla y la palmadita en hamburguesas individuales hasta que tienen alrededor de 6 pulgadas y un espesor de media pulgada.
- Tomar una sartén y ponerla a fuego medio-alto.
- Añadir aceite a la misma y coloque las hamburguesas en la sartén.
- Cocine durante 3-4 minutos por cada lado volteando las hamburguesas una vez o dos veces para comprobarlo.
- Hamburguesa bollos calientes en un plato.
- Coloque la parte inferior del rollo de papel sobre una hoja de lechuga placa y el lugar, rodajas de tomate, cebolla, queso en lonchas, hamburguesa hamburguesa, sal y pimienta al gusto y por último cubrir con la tapa de rodillo hamburguesa.

## **Authentic Mexican Salsa de Tomate Basic**

### *Ingredientes:*

- 2 tomates grandes, rojos maduros, pelados y sin semillas
- 1 diente de ajo pelado
- Anaheim 1 chile verde, sin semillas y cortado en tres partes
- 3 cebollas verdes, limpios y cortados en trozos de 1 pulgada
- 4 chiles verdes
- 1 a 3 jalapeños enteros desvenados y sin semillas (opcional al gusto)
- 1/4 taza de cilantro fresco
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ de taza de agua helada



### **instrucciones:**

- Charlas los tomates sobre una parrilla de gas o en la llama de una parrilla caliente durante unos segundos, dándoles vuelta hasta que las ampollas cáscara. Quitar la cáscara y la carne seguirá siendo firme. Retire la parte central del tallo verde y cortar los tomates por la mitad verticalmente. Utilice una cucharilla para sacar las semillas.
- Ponga el ajo, el cilantro, cebolla y jalapeños verdes en el cáliz de la Superrebanadora para picar. Encienda el interruptor de tan sólo unos segundos.
- Apague el motor y desechos a los lados del tazón con una espátula d goma.
- Coloque todos los ingredientes restantes de la receta de salsa de tomate, los tomates, el chile Anaheim, los chiles verdes, aceite de oliva y jugo de limón en el vaso Chopper Super. Proceso con breves impulsos para alcanzar la textura deseada, en algún lugar entre un condimento chow-chow y un puré de textura.
- Desea ver partes de todas las verduras a través de la salsa. Sal y pimienta al gusto.
- Vierta la mezcla en un recipiente para servir y permitir a la temporada durante aproximadamente una hora.
- Justo antes de servir, mezclar en el 1/4 taza de agua con hielo para enfriar la salsa.
- Sirva con tortillas, mejorar sus recetas de pollo favoritas, pescado, carne de res asado, o con frijoles envueltos en una tortilla.

## **Cordero Kebab**

### *Ingredientes:*

- Rinde 6 porciones
- 1 1/2 libra de cordero deshuesadas y cubos
- 1 cucharadita de ajo picado
- f cucharadita de jengibre fresco rallado
- 2 cucharaditas de sal
- 1 1/2 cucharaditas de garam masala (mezcla de especias comino, jengibre, cilantro, cardamomo, nuez moscada, Pipli, clavo de olor, canela, polvo de cúrcuma)
- 2 cucharadas de harina de pollo asado guisantes
- 2 cucharadas de almendras molidas
- 2 cucharadas de cilantro fresco finamente picado
- 2 chiles verdes frescos, sin semillas y finamente picado
- 2 cucharadas de yogur
- 1 cucharada de jugo de limón



### **instrucciones:**

- Coloque los cubos en la taza del helicóptero Super. Encienda el helicóptero en ráfagas cortas hasta que la carne esté bien picado.
- Retire la carne picada en un tazón para mezclar.
- Coloque la cebolla, menta, cilantro, jengibre y chiles en la taza del helicóptero Super. Picar los ingredientes.
- Retire los ingredientes picados con carne de cordero picada. Sazone con comino, cilantro, pimentón, pimienta y sal. Cubra y refrigere por 2 horas.
- Moho puñados de la mezcla de cordero, alrededor de 1 taza, para formar salchichas alrededor de pinchos. Asegúrese de que la carne se distribuye con un espesor uniforme. Refrigere hasta que esté listo para la parrilla.
- Precaliente la parrilla para calor alto.
- Cepille parrilla generosamente con aceite, y organizar las brochetas en la parrilla. Cocine durante 10 minutos o hasta que esté hecho bien, girando según sea necesario para dorar uniformemente.

## **Hummus con Tahini**

### **Ingredientes:**

- 16 oz garbanzos o garbanzos.
- ¼ de taza de agua de un garbanzo puede.
- 3 a 5 cucharadas de jugo de limón.
- Una hora y media cucharadas de Tahini.
- 2 dientes de ajo machacado.
- ½ cucharadita de sal.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.



### **instrucciones:**

- Drenar los garbanzos y deje a un lado el agua que se ha recogido de la lata.
- Mezclar todos los ingredientes restantes en helicóptero Super.
- Añadir el líquido de la lata de garbanzos y mezclar la mezcla con 4 ráfagas de 3 segundos cada uno, o hasta que la mezcla es suave y bien mezclado.
- Retire la mezcla en un tazón grande y luego crear una especie de hueco en el centro de la mezcla de Hummus.
- Añadir alrededor de 1 o 2 cucharadas de aceite de oliva en este pozo y decorar con un poco de perejil.
- Sirva con pan pita tostado o tibia o cubra y refrigere el hummus.

- Si lo desea, hummus picante, a continuación, añadir un solo rodajas de chile rojo o un poco de pimienta de cayena.
- Hummus puede conservarse refrigerado durante un máximo de 3 días y luego se puede mantener en el congelador durante un mes. Si parece estar seca, agregue un poco de aceite de oliva.

## **Hummus sin Tahini**

### **Ingredientes:**

- 16 oz garbanzos o garbanzos.
- 1/4 de taza de aceite de oliva.
- 1 cucharadita de comino.
- 1 cucharada de jugo de limón.

### **instrucciones:**

- Mezclar todos estos ingredientes en la Superrebanadora con 4 ráfagas de 3 segundos cada uno, o hasta que la mezcla se vuelva cremosa y suave.
- Servir inmediatamente con la mezcla de verduras, chips de pan pita o pan pita.
- Guarde el hummus en un recipiente hermético durante 3 días, no más.

## **Strawberry Sorbet**

### **instrucciones:**

- Coloque el azúcar y el agua en una cacerola pequeña a fuego lento y revuelva hasta que el azúcar se haya disuelto completamente (unos 3-5 minutos). Hierva la mezcla durante un minuto y retirar del fuego. Vierta el jarabe de azúcar en un recipiente resistente al calor, y colocar en el refrigerador hasta que esté completamente frío (alrededor de una hora más o menos).



- Mientras tanto, descongele las fresas y luego coloque las fresas descongeladas en el helicóptero Super y proceso hasta que las fresas se hagan puré. Pasar a un tazón grande, agregue el jugo de limón y el licor (si usa), y refrigere hasta que la mezcla esté bien frío. (Si se usa fresas frescas, puré las fresas en el procesador de alimentos, transferir a un recipiente grande, agregue el jugo de limón y el licor (si usa), y coloque en el refrigerador hasta que se enfríe.)

- Una vez que el jarabe simple y puré de fresas están completamente frío, mezcle el jarabe simple con las fresas hechas puré. Vierta la mezcla en una de 8 pulgadas (20 cm) ó 9 pulgadas (23 cm) de acero inoxidable sartén (sorbete se congela más rápido en acero inoxidable), cubrir con papel plástico y coloque en el congelador. Cuando el sorbete está completamente congelado (3 a 4 horas), retire del congelador y dejar reposar a temperatura ambiente hasta que parcialmente descongelado. Transferir el sorbete parcialmente descongelado al helicóptero Super, y el proceso para romper los cristales de hielo grandes que se han formado en el sorbete. (Este paso es el que da el sorbete de textura esponjosa maravilloso.) Coloque el sorbete de nuevo en la sartén y vuelva a congelar durante al menos tres horas, y hasta varios días.

### ***Peaches n Cream Banana Smoothie***

#### *Ingredientes:*

- 1 1/4 tazas de leche
- 1/4 taza de yogur de vainilla
- 1 plátano, roto en pedazos
- 1 paquete de duraznos y crema sabor avena instantánea
- 2 sobres de granulado sin calorías sucralosa edulcorante (como Splenda®) (opcional)
- 5 cubos de hielo



#### *instrucciones:*

- Coloque la leche, el yogur, plátano, harina de avena instantánea, el edulcorante y los cubitos de hielo en el helicóptero Super.
- Coloque la tapa y bloquee la cubierta, y el puré hasta que quede suave. Vierta en vasos para servir.

© Copyright Mercantil Internacional NA

Todos los derechos reservados.

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida sin el consentimiento escrito de Mercantil Internacional NA

Chef Pro® es una marca registrada de Mercantil Internacional NA



## Chef Pro® Super Chopper Model CPC611 Owner's Manual & Recipe booklet (French)

Félicitations pour l'achat de votre nouveau Chef Chopper Super Pro®. Ce sera certainement devenir appareil le plus utilisé dans votre cuisine. Chef de Pro® Hachoir Super peut hachez l'oignon, les tomates purée, moude des épices et des herbes, hacher la viande, râper le fromage, poivrons, etc Vous allez bientôt découvrir comment facile et rapide, vous pouvez préparer variété de snacks délicieux et nutritifs et des repas en utilisant le Chef Pro® Chopper possible. Vous avez juste à appuyer sur l'interrupteur sur de courtes distances pour les aliments pour atteindre sa consistance désirée.

Nous avons fourni des instructions sur l'utilisation de Chef Pro® Chopper savoir et la sélection des recettes faciles à préparer. Hacher, moude, fouetter, hacher les aliments concassage et ne sera plus une tâche avec le Chef Pro® Hachoir possible.

**Bon Appétit.**

### MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Eviter tout contact avec les pièces mobiles.
4. Les lames sont tranchantes, manipulez soigneusement.
5. Assurez-vous que moteur soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle du hachoir. Si la machine ne s'arrête pas, ne l'utilisez pas. Appelez le centre de service le plus proche agréé.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service autorisé le plus proche du centre d'examen, réparation ou réglage.
8. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
10. Pour débrancher, retirez le cordon de la prise murale ou une prise en tenant la prise.

11. Débrancher appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
12. Afin de réduire le risque de blessure jamais mettre des lames sur la base de moins que la tasse ou le bol est correctement fixé.
13. Ne pas utiliser de commutateur de démarrage si le commutateur est détaché de la base.
14. Soyez sûr couvercle du hachoir est verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Ne pas remplir le réservoir complètement lorsque vous utilisez cet appareil
16. Ne pas utiliser cet appareil avec un liquide bouillant ou de la nourriture trop juteuse dans la tasse.
17. Ne pas utiliser cet appareil que pour l'usage prévu par le fabricant.
18. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
19. Ne pas trop appareil de chauffage.
20. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
21. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
22. Le moteur de Chopper Super est très puissant. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 45 secondes à la fois. Si nécessaire, laisser Chopper possible de se refroidir pendant au moins 15 minutes avant la prochaine utilisation.
23. Si cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon.
24. Avertissement: Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, réparations doivent être effectuées uniquement par le Chef Pro®. Ne retirez pas le panneau de base ou d'ouvrir l'appareil. Aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur.
25. Cet appareil est destiné MÉNAGE utilisation en intérieur uniquement.

**Avant la première utilisation - Laver soigneusement tasse hachoir, lame et le couvercle.**

**NE PAS LAVER UNITÉ DE BASE. Manipuler avec soin LORS DU NETTOYAGE.**

**Utiliser avec prise de courant. Ne pas utiliser avec une prise CC.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## MODE D'EMPLOI

### ÉTAPE 1 - DÉBALLAGE

- a. Retirez le contenu de la boîte. Assurez-vous qu'aucune pièce ne manque.
- b. Conservez la boîte et les matériaux d'emballage. Vous pouvez l'utiliser plus tard.

### ÉTAPE 2 - MODE D'EMPLOI

- a. Ne branchez pas le chef de la Pro<sup>®</sup> Hachoir possible que l'appareil est complètement assemblé et prêt à fonctionner.
- b. Placez le récipient fermement sur le socle et placez délicatement la lame à l'arbre central jusqu'à ce qu'il clique pour placer en toute sécurité.
- c. Placez les aliments qui a été coupé en morceaux de taille assez (2 pouces) dans la tasse. Ne pas remplir la tasse complètement.
- d. Placez le couvercle sur la tasse et la tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- e. Branchez l'appareil sur une prise.
- f. Appuyez et maintenez le bouton de démarrage pendant de courts intervalles de 3-5 secondes.
- g. Si l'appareil ne fonctionne pas, alors il ya un risque que des aliments d'être coincé sous ou entre la lame et la coupe. Retirer excessive de nourriture et essayez à nouveau.
- h. Vous pouvez arrêter le processus d'utilisation de l'hélicoptère en courtes rafales quand la nourriture est traitée à votre consistance désirée.
- i. L'appareil s'arrête lorsque vous relâchez le bouton de démarrage. Une fois que le moteur est arrêté et la lame a cessé de tourner, ouvrez le couvercle en le tournant vers la droite.
- J. Appuyez sur le bouton en haut au centre de la lame pour enlever et retirer la lame et coupe en deux. Placez le récipient sur une surface plane, puis retirer la lame. Maintenant, enlevez les aliments transformés à partir de la tasse avec une spatule.

### ÉTAPE 3 - INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- a. Vous devez toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant de nettoyer le hachoir possible, avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement chaque partie. La base peut être nettoyé avec un chiffon humide.
- b. Ne pas placer la base dans l'eau ou tout autre liquide ou lave-vaisselle \
- c. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents.
- d. La lame peut être facilement nettoyé en le passant sous un jet d'eau chaude sous le robinet, s'assurer qu'aucune trace de nourriture sont à gauche sur la lame. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la lame pendant le nettoyage, car la lame est très tranchante, et des objets pointus peuvent couper et provoquer des saignements.
- e. La coupe, le couvercle et les accessoires peuvent être lavés avec un détergent, puis devraient être autorisés à sécher sur le plateau de vidange. Vous pouvez également placer la tasse, couvercle et accessoires dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

### RAPPELS UTILES

- a. Chef de Pro<sup>®</sup> Hachoir savoir ne s'allume pas sans le couvercle ou le couvercle n'est pas en position verrouillée pour votre sécurité.
- b. Toujours couper l'alimentation tels que le fromage, l'oignon, la viande en petits morceaux environ pouces 1-2, avant d'utiliser le savoir Chopper. Ne placez pas plus de nourriture que la quantité recommandée, sinon vous risqueriez d'endommager l'appareil.
- c. Ne tenez pas le bouton de démarrage pendant plus de 3-5 secondes à la fois, pour éviter la surchauffe.
- d. Cet appareil est conçu pour traiter de petites quantités de nourriture. Cet appareil n'est pas destiné à traiter de grandes quantités de nourriture.

## GARANTIE D'UN AN LIMITÉE

- a. Cette garantie limitée d'un an pour les seuls consommateurs. Vous êtes un consommateur, si vous avez acheté le Chef Pro® Chopper Super pour un usage personnel, familial ou domestique. Sauf dispositions contraires du droit applicable de l'État, cette garantie n'est pas disponible pour les détaillants, les autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.
- b. CHEF PRO® garantit que ce produit est exempt de défauts de matière ou de fabrication pendant une utilisation domestique normale, pendant un an à compter de la date d'achat originale.
- c. Cette garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'un usage abusif, les accidents ou les modifications au produit, ou pour les dommages subis durant le transport, à l'exception d'un usage domestique. Cette garantie ne s'applique pas aux câbles ou des bouchons.
- d. Votre Chef Pro® Chopper savoir a été fabriqué selon des normes rigoureuses et a été conçu pour être utilisé avec le Chef approuvé Pro® seulement des accessoires. Cette garantie exclut expressément les défauts et les dommages causés par des accessoires ou le service de réparation autres que celles qui ont été autorisées par le Chef Pro®.
- e. Dans le cas peu probable, si votre chef Pro® Hachoir savoir s'avère défectueux en matière ou de fabrication, nous le réparerons gratuitement.
- f. Tous les retours doivent être soigneusement emballés et fait du transport payé avec une description du défaut réclamé, le numéro de modèle complet, votre nom, votre adresse postale (Pas de boîte postale, s'il vous plaît), numéro de téléphone et l'original du reçu de vente daté.

### Mercantile international NA

1130 Somerset Street, Unit 104,  
New Brunswick, NJ 08901  
www.chefprousa.com

### Chef de Pro® paiera pour:

Les pièces de rechange et les coûts de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de service agréé.

### Chef de Pro® ne paiera pas pour:

1. Les réparations lorsque le produit est utilisé autrement que dans un usage domestique normal.
2. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'accidents ou de modifications.
3. Les frais d'expédition et de manutention d'expédier votre produit à un centre de service agréé.
4. Les pièces de rechange ou les frais de réparation pour les produits utilisés hors des 50 États des États-Unis.

## RECETTES

Tasses à mesurer et cuillères standard sont utilisés dans nos recettes. Tout tasse et cuillère mesure sont au même niveau. Les conversions sont énumérés ci-dessous pour référence.

1 tasse = 250 ml

1 tasse = 8 onces liquides

1 tasse = ½ pinte US

2 tasses = 1 pinte US

4 tasses = 1 quart

2 pintes US = 1 quart

1,06 quarts = 1 litre

4 quarts = 1 gallon ou

3 cuillères à café = 1 cuillère à soupe

1 cuillère à soupe = 20 ml

4 cuillères à soupe ¼ tasse =

5 ½ cuillères à soupe = 1/3 tasse

8 cuillères à soupe = ½ tasse

11 cuillères à soupe = 2/3 tasse

12 cuillères à soupe = ¾ tasse

3 cuillères à soupe de ¾ litres 16 = 1 tasse

Temps Graphique pour quantité recommandée et a suggéré de la transformation des aliments

alimentaires	Onces	Grammes	suggérés * temps
Oignons	5	150	3 rafales de 3 secondes
Tomates	6	175	2 rafales de 3 secondes
Carottes	5	150	2 rafales de 3 secondes
Ail	2	60	2 rafales de 3 secondes
Gingembre	2	60	2 rafales de 3 secondes
Persil	1	30	2 rafales de 3 secondes
Céleri	5	150	3 rafales de 3 secondes
Oeufs à la coque	6	175	1 rafale de 5 secondes
Chapelure	1,75	50	2 rafales de 3 secondes
De poulet désossés et	7	200	2 rafales de 3 secondes
Steak désossées	7	200	2 rafales de 3 secondes
Amandes	7	200	3 rafales de 3 secondes
Noix	5	150	3 rafales de 3 secondes
Noisettes	7	200	4 rafales de 3 secondes
Soja	8	225	3 rafales de 3 secondes

- Les durées ci-dessus sont des suggestions. Vous pouvez réduire ou augmenter le temps de la consistance désirée de vos aliments.
- Toutes les recettes sont plus faciles avec l'aide de Chef Pro<sup>®</sup> Hachoir savoir.

## RECETTES

### **Peanut Butter**

*ingrédients:*

- 1 ½ c. arachides grillées non salées
- 1 c. l'huile d'arachide



**Mode d'emploi:**

**Pour le beurre d'arachide crémeux:**

- Mélanger les arachides avec de l'huile d'arachide, et versez le mélange dans le Chopper possible.
- Traiter le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.
- Rangez votre beurre d'arachide crémeux dans un récipient hermétique au réfrigérateur. Ce sera bon pour 2 semaines.

**Pour le beurre d'arachides croquant:**

- Prenez environ ¼ de tasse de vos 1 ½ tasse de cacahuètes et les mettre de côté.
- Mélanger le reste des arachides avec de l'huile, et versez le mélange dans le Chopper possible.
- Traiter le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien lisse, puis s'agit dans les arachides que vous aviez mis de côté.
- Traiter quelques secondes de plus pour créer les morceaux dans votre beurre d'arachide croquant.
- Rangez votre beurre d'arachide croquant dans un récipient hermétique au réfrigérateur. Ce sera bon pour 2 semaines.

### **Hamburger classique**

*ingrédients:*

- 1 coupe de boeuf désossé lb pour les petits cubes de 2.1 pouces
- 2 Huile Cuillère à soupe
- 8 feuilles de laitue
- 4 rouleaux Hamburger
- 1 tomate
- 1 poivron vert
- 2 petits oignons
- 4 tranches de fromage
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- Sel et poivre au goût



### **Mode d'emploi:**

- Placez les cubes de bœuf désossé pour le Chopper savoir et émincer la viande.
- Placez la viande hachée dans un saladier. Ajoutez un jaune d'oeuf, et tout.
- Ensuite, couper en dés à la fois un petit oignon blanc et un poivron vert.
- Ensuite, ajoutez une petite poignée de chapelure et mélanger l'ensemble du lot avec vos mains jusqu'à ce que tous les ingrédients soient complètement mélangés po
- Prendre des petites poignées de mélange et pat dans burgers individuels jusqu'à ce qu'ils soient environ 6 pouces de tour et un demi-pouce d'épaisseur.
- Prendre une poêle et placez-la sur feu moyen-vif.
- Ajouter l'huile d'elle et placer les burgers dans la poêle.
- Faire cuire 3-4 minutes de chaque côté en tournant les burgers une fois ou deux fois pour vérifier.
- à hamburger chaud roule sur une plaque.
- La partie inférieure de la Place du rouleau sur une feuille de laitue plaque et le lieu, des tranches de tomates, l'oignon, le fromage en tranches, hamburger patty, le sel et le poivre au goût et enfin recouvrir avec le haut rouleau hamburger.

## **Salsa mexicaine authentique tomate de base**

### **ingrédients:**

- 2 grosses tomates bien mûres, rouges, pelées et épépinées
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 Anaheim piment vert, épépiné et coupé en trois
- 3 oignons verts, nettoyés et coupés en morceaux de 1 pouce
- 4 piments verts
- 1 à 3 piments jalapeños entiers déveinées et épépiné  
(facultatif se rapportant au goût)
- 1/4 tasse de coriandre fraîche
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 jus de citron vert soupe
- Sel et poivre au goût
- D'eau ¼ tasse de glace



### **Mode d'emploi:**

- Char les tomates sur un gril à gaz ou sous la flamme d'un gril chaud pendant quelques secondes, les transformant jusqu'à ce que les ampoules pelage. Glisser la pelure et la chair sera encore ferme. Retirer le noyau tige verte et couper les tomates en deux verticalement. Utilisez une cuillère à café d'enlever les pépins.
- Placer l'ail, la coriandre, les oignons verts et de piments jalapeños dans la coupe de l'Chopper possible de couper. Activez l'interrupteur pour quelques secondes.
- Arrêter le moteur et débris sur les côtés du bol avec une spatule en caoutchouc.
- Placez tous les ingrédients restants de la recette sauce tomate, tomates, piments Anaheim, les piments verts, l'huile d'olive et le jus de lime dans la tasse Chopper possible. Processus avec des impulsions brèves pour atteindre la texture désirée, quelque part entre un goût chow-chow et une purée de texture.
- Vous voulez voir des morceaux de tous les légumes tout au long de la salsa.
- Sel et poivre au goût.
- Verser dans un bol de service et de permettre à la saison pendant environ une heure.
- Juste avant de servir dans le mélange 1/4 tasse d'eau glacée pour refroidir la salsa.
- Servir avec des croustilles de maïs, d'améliorer vos recettes de poulet préférés, le poisson, boeuf barbecue, ou avec des haricots enveloppés dans une tortilla.

## **Lamb Kebab**

### **ingrédients:**

- Pour 6 personnes
- 1 1/2 lb cubes d'agneau désossé
- 1 gousse d'ail écrasée cuillère à café
- f cuillère à café de gingembre frais finement râpé
- 2 cuillères à café de sel
- 1 1/2 cuillères à café de garam masala (mélange d'épices cumin, le gingembre, la coriandre, la cardamome, la muscade, Pipli, clous de girofle, la cannelle, la poudre de curcuma)
- 2 cuillères à soupe de farine de pois chiches grillés
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée finement
- 2 piments verts frais, épépiné et haché finement
- 2 yaourt cuillères à soupe
- 1 jus de citron cuillère à soupe



### **Mode d'emploi:**

- Placez les cubes pour la coupe du Chopper possible. Allumez l'hélicoptère en courtes rafales jusqu'à la viande est hachée finement.
- Retirer la viande hachée dans un bol à mélanger.
- Placer l'oignon, la menthe, la coriandre, le gingembre et les piments dans la tasse de l'Chopper possible. Hachez ces ingrédients.
- Retirez ingrédients hachés avec de l'agneau haché. Assaisonner avec le cumin, la coriandre, le paprika, le poivre de Cayenne et le sel. Couvrir et réfrigérer pendant 2 heures.
- poignées de moules du mélange d'agneau, environ 1 tasse, pour former des saucisses autour de brochettes. Assurez-vous que la viande est propagé à une épaisseur uniforme. Réfrigérer jusqu'à ce que vous soyez prêt à griller.
- Préchauffer le gril à feu vif.
- Brossez la grille généreusement avec de l'huile, et d'organiser les brochettes sur le gril. Cuire pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que bien fait, retournant au besoin pour les dorer uniformément.

### **Hummus avec Tahini**

#### *ingrédients:*

- 16 onces de pois chiches ou de pois chiches.
- ¼ de tasse de l'eau à partir d'un pois chiches CAN.
- 3 à 5 cuillères à soupe de jus de citron.
- Un an et Tahini moitié cuillères à soupe.
- 2 gousses d'ail écrasé.
- ½ cuillère à café de sel.
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.



#### **Mode d'emploi:**

- Égoutter les pois chiches, puis mis de côté l'eau qui ont été collectées à partir de la boîte.
- Mélanger tous les autres ingrédients dans un hachoir possible.
- Ajouter le liquide de la boîte de pois chiches et mélanger le mélange avec 4 rafales de 3 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse et bien mélanger.
- Retirer le mélange dans un grand bol de service, puis créer une sorte de puits au centre du mélange houmous.
- Ajouter environ 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans ce puits et décorer avec un peu de persil.
- Servir avec du pain pita grillé ou chaud ou couvrir et réfrigérer le houmous.

- Si vous souhaitez vous hummus épicé, puis ajoutez un seul tranches de piment rouge ou un peu de poivre de cayenne.
- Hummus peut être conservé au réfrigérateur pendant 3 jours, puis peut être conservé dans le congélateur pendant un mois. Si elle semble être sec, puis ajouter un peu

### **Hummus sans tahini**

#### *ingrédients:*

- 16 oz pois chiches ou pois chiches.
- 1/4 tasse d'huile d'olive.
- 1 cuillère à café de cumin.
- 1 jus de citron cuillère à soupe.

#### **Mode d'emploi:**

- Mélanger tous ces ingrédients dans le Chopper possible avec 4 rafales de 3 secondes ou jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et lisse.
- Servir immédiatement le mélange de légumes, croustilles de pita ou du pain pita.
- Conserver les houmous dans un récipient hermétique pendant 3 jours, pas plus.

### **Sorbet Fraise**

#### **Mode d'emploi:**

- Placez le sucre et l'eau dans une petite casserole, à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous (environ 3-5 minutes). Faire bouillir le mélange pendant une minute puis retirez du feu. Verser le sirop de sucre dans un récipient résistant à la chaleur, et les placer dans le réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet (environ une heure).
- Pendant ce temps, faire décongeler les fraises puis placez les fraises décongelées dans le Chopper possible et le processus jusqu'à ce que les fraises sont en purée. Transférer dans un grand bol, ajouter le jus de citron et la liqueur (si désiré), et réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi. (Si vous utilisez des fraises fraîches, purée de baies dans le robot culinaire, transférer dans un grand bol, ajouter le jus de citron et la liqueur (le cas échéant), et les placer dans le réfrigérateur jusqu'à refroidissement.)



- Une fois le sirop simple et fraises en purée sont complètement refroidi, mélanger le sirop simple avec les fraises en purée. Verser le mélange dans un de 8 pouces (20 cm) ou de 9 po (23 cm) plateau en acier inoxydable (sorbet gèle plus vite en acier inoxydable), couvrir d'une pellicule plastique et le placer dans le congélateur. Lorsque le sorbet est complètement gelé (3 à 4 heures), sortez les du congélateur et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que partiellement décongelés. Transférer le sorbet partiellement décongelés à l'Chopper super, et le processus pour briser les gros cristaux de glace qui se sont formés sur le sorbet. (Cette étape est ce qui donne le sorbet sa texture merveilleuse moelleux.) Placez le sorbet dans la casserole et recongeler pendant au moins trois heures, et jusqu'à plusieurs jours.

### ***Peaches n Cream Banana Smoothie***

#### *ingrédients:*

1 1/4 tasse de lait

1/4 tasse yogourt à la vanille

1 banane, brisé en morceaux

1 paquet pêches et des flocons d'avoine crème saveur

2 paquets édulcorant granulaire sucralose sans calories

(comme Splenda<sup>®</sup>) (en option)

5 glaçons



#### ***Mode d'emploi:***

- Placer le lait, le yogourt, banane, flocons d'avoine, édulcorant, et les glaçons dans le Chopper possible.
- Placez le couvercle et verrouiller le couvercle, et réduire en purée lisse. Verser dans des verres à servir.

© Copyright Mercantile international NA

Tous droits réservés.

Aucune partie de cette brochure ne peut être reproduite sans le consentement écrit de Mercantile international NA

Chef de Pro<sup>®</sup> est une marque déposée de Mercantile international NA